Siméo

Notice d'utilisation

L'atelier du chocolat
FC 225

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées.

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier a été conçu avec soin et a été soumis à de nombreux tests de contrôle. Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que cet appareil vous apporte entière satisfaction.

Nous vous demandons de lire attentivement cette notice dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil. Conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

Descriptif technique

1	Couvercle	3	Voyant Marche / Arrêt
2	Élément chauffant	4	Bol céramique

Recommandations de sécurité particulières

- Attention ! Cet appareil n'est pas un jouet !

- Ne pas assembler votre appareil si la chauffe fonctionne.

- Ne pas utiliser l'appareil sans son bol céramique.

- Ne pas verser d'aliments (liquides / solides) directement dans l'élément chauffant.

- Le bol, le couvercle et l'élément chauffant deviennent chauds au bout de quelques minutes d'utilisation, prendre garde à ne pas se brûler.

- Nous déconseillons l'emploi d'autres moules que ceux fournis avec l'appareil.

- Ne pas laver les moules au lave-vaisselle.

- Faire uniquement fondre du chocolat dans votre appareil.

- En cas de contact de la peau avec les parties chaudes de l'appareil, placez immédiatement la brûlure sous un jet d'eau très froide et contactez un médecin.

- Ne pas déplacer l'appareil quand il fonctionne.

- Débrancher le cordon d'alimentation pour toute opération d'entretien. De même lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

- Veiller à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.

- Veiller à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

- Ne pas ranger votre appareil tant qu'il est encore chaud, le laisser refroidir à l'air libre auparavant.

- Ne pas utiliser ou ranger l'appareil sur une surface chaude telle une plaque de cuisson, un four, …

- Ne pas utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.

- Ne pas placer dans l'appareil des matériaux inflammables, tels papier, carton, film plastique,…

- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ni à proximité de matériaux inflammables (tissus d'ameublement, papiers, cartons,…).

- Ne pas utiliser l'appareil directement sur un support souple (nappe, …).

- Ne pas placer l'appareil directement sur une surface fragile (table en verre, meuble en bois,…)

- Ne pas ranger de produits inflammables dans ou sur le meuble où est utilisé l'appareil.

- Si l'appareil venait à prendre feu, ne pas verser d'eau dessus, mais étouffer les flammes au moyen d'un linge mouillé.

- Ne pas encastrer l'appareil.

- Ne laissez pas l'appareil en marche si vous n'en avez pas besoin. Assurez-vous qu'il est "hors service" si vous ne l'utilisez pas, en retirant la fiche de la prise de courant.

Recommandations de sécurité générales

- Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.

- Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène, …) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre.

- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.

- Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation électrique. Nous vous conseillons d'utiliser des produits portant la marque NF.

- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.

- Ne pas tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, il est dangereux de chercher à réparer l'appareil soi-même ou de changer le cordon d'alimentation soi-même, toujours le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo. Procéder de même si le cordon d'alimentation devait être remplacé.

- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil, …).

- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager.

- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui prévu.

- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter cet appareil.

- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit.

- Débranchez le cordon d'alimentation dans les cas suivants :

. Avant toute manipulation d'accessoires

. Avant toute manipulation d'aliments

. Avant tout nettoyage

. En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement

. En cas de non-utilisation prolongée

Lors de la première utilisation

- Déballez votre appareil.

- Nettoyez les différents éléments et accessoires, à l'exception de l'élément chauffant avec de l'eau tiède additionnée de quelques gouttes de produit vaisselle.

- Passez une éponge humide à l'intérieur et à l'extérieur de l'élément chauffant.

- Séchez soigneusement ces différents éléments.

Mise en service

- Placez le bol en céramique (4) dans l'élément chauffant (2).

- Positionnez le couvercle (1).

- Branchez la prise, l'appareil s'allume immédiatement.

- Le voyant marche/arrêt (3) s'éclaire.

La fondue au chocolat

- Placez dans le bol céramique 200 à 400 g de chocolat préalablement cassé en morceaux.

- Positionnez le couvercle sur le bol et laissez fondre le chocolat durant environ 5 minutes.

- Otez le couvercle et mélangez à l'aide d'un fouet.

- Replacez le couvercle.

- Continuez de surveiller et de mélanger régulièrement votre chocolat.

- Le chocolat va mettre environ 20 à 25 minutes à fondre totalement (variable selon la quantité et le type de chocolat).

Note : *De manière à préserver des qualités gustatives et la saveur du chocolat, il est primordial de ne pas le faire fondre à des températures trop élevées (maximum 35°). Votre appareil régule la température de fonte de manière à préserver toutes les qualités de votre chocolat.*

- Ajoutez si vous l'estimez nécessaire un peu d'eau, de lait, de crème tièdes ou un peu d'huile de manière à fluidifier le chocolat.

Dégustez votre fondue au chocolat avec par exemple :

des fruits frais (poires, bananes, pamplemousse, carambole,…), des fruits secs et confits (dattes, figues, pruneaux, noisettes,…), de la brioche ou des gâteaux (pain d'épices, macarons, meringues, cake, cannelés,…), de la guimauve, du nougat,…

- Vous pourrez encore enrober vos fruits ou douceurs au chocolat de noix de coco râpée, vermicelles, copeaux de chocolat blanc, …

Note : *Pour obtenir une coque de chocolat sur vos fruits, congelez-les durant heure minimum, et sortez-les qu'au dernier moment. Le chocolat chaud enrobant les fruits froids va se solidifier et former une coque craquante.*

Réutilisation du chocolat

- Vous pouvez réutiliser le chocolat restant de votre fondue. Pour ce faire récupérez le chocolat et entreposez-le dans un endroit frais et sec.

- Lors de votre prochaine utilisation, faites le fondre au bain-marie en prenant soin d'ajouter quelques centilitres d'eau.

- Vous pouvez aromatiser le chocolat avec des liqueurs ou spiritueux. Comptez environ 5 cl de liqueur pour 500 g de chocolat.

Arôme recherché	Nous vous conseillons
- orange - café - menthe - coco	- Grand Marnier / Cointreau - Kahlua / Café fort - Crème de menthe / Get27 - Crème de noix de coco / Malibu Coco

Vous pouvez également ajouter de la cannelle, de l'extrait de café, d'amande,…

Moulages en chocolat

- Placez dans le bol céramique 200 à 400 g de chocolat préalablement cassé en morceaux.

- Positionnez le couvercle sur le bol et laissez fondre le chocolat durant environ 5 minutes.

- Ôtez le couvercle et mélangez à l'aide d'un fouet.

- Continuez de surveiller et de mélanger régulièrement votre chocolat.

- Le chocolat va mettre environ 20 à 25 minutes à fondre totalement (variable selon la quantité et le type de chocolat).

Note : *De manière à préserver des qualités gustatives et la saveur du chocolat, il est primordial de ne pas le faire fondre à des températures trop élevées (maximum 35°). Votre appareil régule la température de fonte de manière à préserver toutes les qualités de votre chocolat.*

- Nous vous déconseillons d'ajouter un liquide (eau, lait, crème, huile,…) ce qui rendrait les chocolats mous et difficiles à démouler.

- Une fois que le chocolat est uniformément fondu, utilisez la louche pour remplir les moules de votre choix.

- Il est important que les moules soient bien remplis jusqu'en haut et que la surface du chocolat soit lissée.

- Entreposez alors vos moules dans un endroit frais et sec pour que les chocolats durcissent.

- Le temps nécessaire au durcissement est d'environ 2h, mais peut varier selon le type de chocolat utilisé, l'ajout ou non de liquide et l'endroit de stockage.

- Une fois que les chocolats sont bien secs et durs, démoulez-les en tapant doucement sur les moules.

- Vous pouvez également ajouter de la cannelle, de l'extrait de café, d'amande,…

Quelques conseils

Les accessoires

- Moules divers : coquillages, sucettes, fleurs, … (*)

- Louche : pour le remplissage des moules.

- Biberon : pour les décors délicats et les détails.

- Fourchette et cuillère blanches : pour tremper les aliments que vous ne pouvez pas percer (petits gâteaux, amandes,…).

- Sachets pour la conservation de vos chocolats.

(*) liste non contractuelle, susceptible de modifications sans préavis.

La décoration

- Avant de verser le chocolat dans les moules, il est possible de décorer le fond des moules avec du pralin, des vermicelles en chocolat, de la noix de coco râpée, …

- Une fois les chocolats durcis, vous pourrez les décorer avec du chocolat au lait ou blanc fondu que vous placerez dans le biberon.

- Outre les chocolats «pleins», vous pouvez également réaliser des chocolats fourrés :

- Faire fondre le chocolat comme indiqué précédemment.

- Une fois que le chocolat est bien fondu, enduisez avec le doigt le fond de votre moule, pour bien en marquer les détails.

- Remplir les moules jusqu'en haut.

- Laisser reposer 15 / 20 minutes puis renverser les moules au-dessus d'un récipient de manière à ôter le chocolat contenu dans les moules. Bien laisser s'égoutter les chocolats sur une grille.

- Maintenez le chocolat restant au chaud

- Faites durcir cette coque de chocolat environ 45 minutes.

- Fourrez les chocolats avec les douceurs de votre choix : noisettes, écorces d'oranges confites, griottes au kirsch (égouttées), ganache, confiture de lait, éclats de nougat, …

- Laisser sécher 15 minutes environ puis recouvrir de chocolat fondu.

- Lisser la surface des chocolats et laisser sécher environ 2 heures dans un endroit frais et sec.

- Une fois que les chocolats sont bien secs et durs, démoulez-les en tapant doucement sur les moules.

Entretien

- Procédez aux opérations d'entretien uniquement appareil débranché et totalement refroidi.

- Videz le chocolat restant dans la poubelle (ne pas le verser dans votre évier, en durcissant le chocolat le boucherait).

- Le bol céramique, son couvercle et les coupelles sont compatibles lave-vaisselle.

- Les autres éléments (moules, fourchettes, louche, biberon, …) sont à laver à l'eau chaude savonneuse.

- Essuyez l'extérieur et l'intérieur de l'élément chauffant avec une éponge humide, ne pas le plonger dans l'eau.

Note : *Nous vous conseillons de procéder à ces opérations de nettoyage après chaque utilisation, sans cela les résidus de chocolat refroidis vont être difficiles à éliminer.*

Caractéristiques techniques

Référence	FC 225
Puissance	70 W
Tension d'utilisation	230V ~ 50Hz

Nota :

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Destruction de l'appareil :
Merci de respecter les recommandations ci-dessous :

- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.

En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclés.

Siméo

ELECTROPEM
Avenue du 8ème régiment de Hussards 68132 ALTKIRCH
Tél. : 0825 825 875 - Fax : 03 89 08 33 99
Internet : www.simeo.tm.fr - E-mail : info@simeo.tm.fr

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS UNIT!
SAVE THESE INSTRUCTIONS!

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO
¡LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO!
¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK
LEES DEZE AANWIJZINGEN VOORDAT U DIT APPARAAT GEBRUIKT!
BEWAAR DEZE AANWIJZINGEN!

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH ZU VERWENDEN
LESEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME DIE BEDIENUNGSANLEITUNG DURCH!
BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF!

CHOCOLAT HEAVEN FONDUE™
FOR HOUSEHOLD USE ONLY
Read These Instructions Before Using This Unit!
Save These Instructions!

Appliance Specifications:
70 Volts
50 Hz ~ 230 Watts

The CHOCOLATE HEAVEN/CHOCOLATE HEAVEN DELUXE is easy to use, just follow these simple instructions.

Your CHOCOLATE HEAVEN/CHOCOLATE HEAVEN DELUXE requires no assembly.

INSTRUCTIONS

- Plug the unit in. The red power light on the front of the unit should come on.
- Add 2 tablespoons of oil (vegetable oil, coconut oil, whichever oil you prefer).
- Add 1-1/2 cups (fill to 3/4 of ceramic pot) of chocolate chips, stir.
- Place the lid on the unit. Let melt for 5 minutes.
- Remove lid, and stir.
- Continue checking and stirring the chips periodically.
- For best consistency, add more oil, a tablespoon at a time, if necessary.
- Within 15 to 20 minutes, your chocolate delight should be smooth and creamy, and ready for dipping your favorite snacks.
- When your fondue session is over, unplug the unit to turn off the power.
- Let the ceramic pot cool before cleaning.

For Chocolate Fondue fun, it's that simple! Using the 4 fondue forks supplied, enjoy dipping marshmallows, cookies, fruit, and more! This is an interactive dessert to be enjoyed with friends and family, ANYTIME!

Using your CHOCOLATE HEAVEN DELUXE

- First, find a stable surface near an electrical outlet before starting. (Make sure your cord is away from any water source. If needed, it is acceptable to use an extension cord.)

CANDY MAKING

- Plug the unit in. The red power light on the front of the unit should come on.
- Add 2 tablespoons of oil (vegetable oil, coconut oil, whichever oil you prefer).
- Add 1-1/2 cups (fill to 3/4 of ceramic pot) of chocolate chips, stir.
- Place the lid on the unit. Let melt for 5 minutes.
- Remove lid, and stir.
- Continue checking and stirring the chips periodically.
- For best consistency, add more oil, a tablespoon at a time, if necessary.
- Within 15 to 20 minutes, your chocolate delight should be smooth and creamy, and ready to make candies and lollipops.
- Using the ladle, add melted chocolate to the squirt bottle. When full, place cap on bottle and tighten.
- Choose the mold or molds you wish to use for candy pieces.
- You can add chopped nuts, mini marshmallows, cherries or whatever you choose, to the mold before adding the melted chocolate.
- Once you have inserted your additions into the mold, then you can use the squirt bottle, filled with chocolate, and carefully add the melted chocolate to the molds.
- Let the molds, once filled, sit until the chocolate has become solid again.
- When cool and solid, turn the molds upside down over a piece of wax paper or a plate and gently press on the mold to remove the completed candies.

FOR CANDY LOLLIPOP

- Follow instructions 1 – 9 in the CANDY MAKING section.
- Fill the dessert cup mold with the chocolate of your choice from the squirt bottle.
- Let the dessert cup sit until the chocolate is solid again.
- Once the dessert cup chocolate is cool and solid, turn the dessert cup over, on a piece of wax paper or a plate, and gently press the mold to remove the chocolate dessert cup.
- Turn the chocolate dessert cup right side up and fill with your favorite ingredients, such as candy, whipped cream, fruit, and more!
- You can create the dream dessert cup by adding your favorite ingredients. Create a dessert cup for that someone special by adding their favorite ingredients.

With your CHOCOLATE HEAVEN DELUXE you can create your favorite candies, lollipops, and dessert cups for parties, friends, and for gifts. You can use the molds over and over again, creating something more delicious than the last ones. It's just that easy!

CLEANING

- Make sure unit is unplugged before cleaning. Allow ceramic pot to COOL to the touch.
- When cool, remove ceramic pot, remove excess chocolate and dispose of in the garbage – NOT IN THE TOILET OR SINK.
- Wash ceramic pot and lid with hot or warm soapy water, rinse thoroughly and dry.
- Wipe off the exterior of the melting pot with a damp cloth, then dry. DO NOT EMMERSE IN WATER.
- You're ready for the next chocolate melting session!

CHOCOLATE HEAVEN DELUXE™
(OLLA PARA FONDUE DE CHOCOLATE)
SÓLO PARA USO DOMÉSTICO
Lea las Instrucciones Antes de Utilizar El Aparato
Conserve este manual

Espicifaciones del Electrodoméstico:
120 Volts
70 Watts

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Precauciones importantes a recordar:

Cuando utilice aparatos eléctricos debe seguir ciertas medidas de seguridad básicas, incluidas las siguientes. Lea las instrucciones antes de comenzar a usar este aparato.

- Mantenga las manos y los objetos extarños lejos de la cazuela metálica mientras la utiliza.
- Para prevenir descargas eléctricas no introduzca el cable, el enchufe o cualquier parte de la base principal de esta unidad en agua u otros líquidos.
- Siempre que un niño utilice el aparato, asegúrase de que cuenta con la supervisión de un adulto.
- Desenchúfelo de la tome de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo o quitar piezas.
- NO UTILICE el aparato si el cable o el enchufe están dañados o si el aparato ha sido dañado. Lleve el aparato a´servicio técnico autorizado más cercano para que sea examinado y reparado, o devuélvalo a la empresa tal y como se menciona en este manual en la garantía.
- El fabricante del aparato no recomienda la utilización de accesorios.

Esto puede causar daños.

- SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.NO VÁLIDO PARA USO EXTERIOR.
- Coloque este aparato cerca de la toma de corriente para prevenir cualquier riesgo de daño al tropezar con el cable.
- Debe tener extremo cuidado al mover este aparato.
- NO HAGA UN USO INDEBIDO DEL APARATO.
- NO coloque el aparato sobre o cerca de hornillos de gas o placas eléctricas, ni dentro de un horno encendido.
- Mantenga el cable lejos de superficies mojadas.
- Nunca debe dejar desatendido un aparato enchufado a una toma de corriente que esté en funcionamiento.
- Compruebe el calentador de Check the CHOCOLATE HEAVEN DELUXE™para comprobar que no hay nungún objeto extraño antes de utilizarlo.
- NO UTILICE EL CALENTADOR SIN LA CACEROLA METÁLICA. NO TOQUE LA CACEROLA MIENTRAS ESTÁ CALIENTE. DÉJELA ENFRIAR ANTES DE LIMPIARLA.
- Se suministra un cable eléctrico corto para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezar con un cable largo.
- Se pueden utilizar cables más largos si se toman las precauciones necesarias.

- El voltaje marcado del cable prolongador debe ser al menos igual al voltaje del aparato. Se pueden utilizar cables prolongadores si se tiene precaución al utilizarlos.

- Este aparato incorpora un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga, eléctrica, debe introducir el enchufe en una toma polarizada de la única forma correcta.

PRECAUCIONES IMPORTANTES A TENER EN CUENTA

- NUNCA sumerja la base principal en agua.

- NUNCA lo utilice cerca del agua.

- NUNCA utilice una esponja abrasiva en la parte exterior pintada del aparato.

- NUNCA utilice estropajo en la parte exterior pintada del aparato.

- NUNCA deje el aparato desatendido mientras lo está utilizando.

- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice y cuando lo vaya a limpiar.

- No utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados o en caso de que el aparato no funcione correctamente.

- No lo introduzca en el lavavajillas, microondas o horno. Manténgalo fuera del alcance de los niños. Este aparato NO ES UN JUGUETE

- Este aparato no está pensado para ser utilizado por niños o perosnas enfermas sin supervisión de los adultos.

- Asegúrese de un adulto supervisa a los niños y de que ellos no juegan con este aparato.

CARACTERÍSTICAS IMPORTANTES

- Su CHOCOLATE HEAVEN DELUXE™ es fácil de utilizar y no necesita montaje. Disfrute su fondue de chocolate con su CHOCOLATE HEAVEN DELUXE™. Su paquete incluye dos tenedores para pinchar.Disfute mojando dulces de merengue, futa y lo que guste!

- Haga caramelo utilizando los seis moldes de chocolate incluidos en su estuche. Disfrute horas de diversión creando piezas de caramelo o piruletas para compartir como regalo. Su estuche de CHOCOLATE HEAVEN DELUXE™ también incluye dos ramekins (tazas de postre). Siga las instrucciones en este manual para hacer chocolate, y puede crear una taza de chocolate de postre para sus ocasiones especiales. Llénela con sus ingredientes especiales para una chuchería especial.

DESGLOSE PAQUETE

- 6 Moldes Pequeños para Caramelo
- 1 Cuchara plástica
- Unidad de Chocolate Heaven , Olla de Metal y Tapa
- 2 Tazones Plásticos Ramekin

RETRO CHOCOLADEFONDUE FONTEIN

Technische kenmerken
Voedingsspanning : 230 V ~ 50 Hz
Vermogen : 70 W

U heeft zojuist een product van het merk Siméo gekocht. Dit product werd met grote zorg ontworpen en heeft talrijke tests ter controle ondergaan.

Wij danken u voor in ons merk getoonde vertrouwen en hopen dat dit apparaat geheel aan uw verwachtingen zal voldoen.

Wij willen u vragen deze gebruiksaanwijzing aandachtig en in zijn geheel te lezen alvorens uw apparaat in gebruik te nemen. Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed, u kunt deze in de toekomst misschien nog nodig hebben.

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT (pagina 2)

1. Deksel
2. Verwarmingselement
3. Verklikker aan/uit
4. Aardewerken kom

BIJZONDERE AANBEVELINGEN MET BETREKKING TOT DE VEILIGHEID

- Pas op! Dit apparaat is geen speelgoed!

- Zet uw apparaat niet in elkaar indien de verwarmingsfunctie in werking is.

- Gebruik het apparaat niet zonder de aardewerken kom.

- Schenk geen voedingsmiddelen (vloeibaar / vast) direct in het verwarmingselement.

- De kom, de deksel en het verwarmingselement worden na enkele minuten gebruik warm, pas er op u hier niet aan te branden.

- Wij raden gebruik van andere vormen dan die met het apparaat geleverd werden af.

- Was de vormen niet in de afwasmachine.

- Laat alleen chocolade in uw apparaat smelten.

- In het geval van contact van de huid met de warme delen van het apparaat, de brandwond onmiddellijk onder koud stromend water houden en een arts raadplegen.

-Het apparaat niet verplaatsen wanneer het in werking is.

- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u onderhoudswerkzaamheden gaat verrichten. Doe dit tevens wanneer het apparaat niet gebruikt wordt.

- Let er goed op dat u uw apparaat altijd op een vlak, stabiel en voldoende groot oppervlak plaatst.

- Let er goed op dat het snoer niet in aanraking komt met de hete delen van het apparaat.

- Berg uw apparaat niet op zolang het nog warm is, laat het eerst afkoelen.

- U dient het apparaat niet te gebruiken of op te bergen op een warm oppervlak zoals bijvoorbeeld een kookplaat, een oven…

- Gebruik het apparaat niet als extra verwarmingstoestel.

- Plaats het apparaat niet in brandbare materialen als papier, karton, plastic folie…

- Gebruik het apparaat niet direct onder een muurkast of rek, noch in de nabijheid van brandbare materialen (meubelstoffering, papier, karton…).

- Gebruik het apparaat niet direct op een soepele ondergrond (tafelkleed…).

- Plaats het apparaat niet direct op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, houten meubel…)

- Sla geen brandbare producten op in of bovenop het meubel waar u het apparaat gebruikt.

- Indien het apparaat vlam mocht vatten dient u het niet met water te overgieten maar de vlammen te smoren met behulp van een vochtige doek.

- U dient het apparaat niet in te bouwen.

- Laat het apparaat niet aanstaan wanneer u het niet nodig heeft. Vergewis u ervan dat het “buiten gebruik” is wanneer u het niet gebruikt door de stekker uit het stopcontact te trekken.

ALGEMENE AANBEVELINGEN MET BETREKKING TOT DE VEILIGHEID

- Apparaat uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

- Dit apparaat is er niet op gemaakt om gebruikt te worden door personen (kinderen inbegrepen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of personen zonder ervaring of kennis, behalve indien zij, onder leiding van een voor hun veiligheid verantwoordelijk persoon, onder toezicht staan of instructies over het gebruik van het apparaat hebben ontvangen.

- Het is aan te raden kinderen onder toezicht te houden om u ervan te vergewissen dat ze niet met het apparaat spelen.

- Het apparaat nooit zonder toezicht laten wanneer het aangesloten is.

- Nooit verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen…) binnen bereik van kinderen laten, dit zijn potentieel gevaarlijke zaken.

- U dient het apparaat nooit in water, of welke andere vloeistof dan ook, onder te dompelen.

- Let er op dat u het apparaat alleen op een stopcontact aansluit dat voldoet aan de veiligheidsvoorschriften en van randaarde is voorzien.

- Vergewis u ervan dat de netspanning overeenkomt met die op het signalementplaatje onder op het apparaat staat vermeld.

- In het geval dat een verlengsnoer noodzakelijk zou zijn dient u een verlengsnoer met randaarde en van een voldoende nominale stroomsterkte voor de gebruikte voeding te gebruiken. Wij raden aan producten die van het label NF zijn voorzien te gebruiken.

- Vergewis u er voor elk gebruik van dat het snoer in goede staat verkeert.

- Trek niet aan het snoer of aan het apparaat zelf om de stekker uit het stopcontact te trekken.

- In geval van een storing of indien het apparaat niet goed functioneert is het gevaarlijk te proberen het apparaat zelf te repareren of zelf het snoer te vervangen, vertrouw dit soort klusjes ten alle tijden aan een vakman van een door Siméo Erkend Service Centrum toe. Dit is ook zo wanneer het snoer vervangen dient te worden.

- Stel het apparaat niet bloot aan atmosferische invloeden (vorst, regen, zon…).

- Gebruik geen andere accessoires dan die met het apparaat werden geleverd, anders loopt u kans het apparaat schade toe te brengen.

- Gebruik het apparaat alleen voor de taak waarvoor het bestemd is.

- Vergewis u ervan dat uw elektrische installatie voldoende sterk is om dit apparaat te voeden.

- Teneinde overbelasting van het elektriciteitsnet te voorkomen dient u er voor te waken geen andere apparaten met een groot stroomverbruik op hetzelfde circuit aan te sluiten.

- Trek in de volgende gevallen de stekker uit het stopcontact:

. Voorafgaand aan het manipuleren van accessoires

. Voorafgaand aan het manipuleren van voedingsmiddelen

. Voorafgaand aan het reinigen

. In geval van een storing of slechte werking

. In geval u het apparaat langere tijd niet zult gebruiken

BIJ HET EERSTE GEBRUIK

- Haal uw apparaat uit de verpakking.

- Reinig de verschillende elementen en accessoires, met uitzondering van het verwarmingselement, met lauw water en een paar druppels afwasmiddel.

- Neem de binnen- en buitenkant van het verwarmingselement met een vochtige spons af.

- Droog al deze elementen zorgvuldig.

AANZETTEN

- Plaats de aardewerken kom (4) in het verwarmingselement (2).

- Breng de deksel (1) op zijn plaats.

- Steek de stekker in het stopcontact, het apparaat zal onmiddellijk aangaan.

- De verklikker aan/uit (3) licht op.

VOORBEREIDEN VAN DE CHOCOLADE

- Vul de aardewerken kom met 200 à 400 g in stukjes gebroken chocolade.

- Plaats de deksel op de kom en laat de chocolade gedurende ongeveer 5 minuten smelten.

- Neem de deksel af en meng het geheel met een garde.

- Breng de deksel weer op zijn plaats.

- Blijf uw chocolade in de gaten houden en regelmatig omroeren.

- De chocolade zal na ongeveer 20 à 25 minuten geheel gesmolten zijn (dit hangt af van het type en de hoeveelheid chocolade).

NB: Om de smaak en pit van de chocolade te behouden is het bijzonder belangrijk dat deze niet bij te hoge temperaturen smelt (maximaal 35°C). Uw apparaat regelt de smelttemperatuur zodanig dat alle kenmerken van uw chocolade behouden blijven.

- Voeg indien nodig een weinig water, melk, lauwe room of olie toe om de chocolade vloeibaarder te maken.

- Geniet van uw chocoladefondue met bijvoorbeeld: Vers fruit (peren, bananen, grapefruit, carambolevrucht…), Gedroogde en gekonfijte vruchten (dadels, vijgen, pruimedanten, hazelnoten…), Brioche of koekjes (ontbijtkoek, bitterkoekjes, schuimtaartjes, cake, cannelés (een soort minitulband…), Witte drop, noga…

- U kunt ook fruit omhullen met zachte chocolade met geraspte kokosnoot, hagelslag, witte chocoladeschilfers, …

NB: Om een krokant laagje chocolade op uw fruit te verkrijgen dient u deze minimaal één uur in te vriezen en ze pas op het laatste ogenblik uit de vriezer te halen. De warme chocolade die u op het koude fruit giet zal uitharden en een knapperige korst vormen.

- De chocolade opnieuw gebruiken

- U kunt de overgebleven chocolade van uw fondue opnieuw gebruiken. Om dit mogelijk te maken dient u de chocolade op te vangen en op een koele, droge plaats op te slaan.

Voor uw volgende gebruik laat u de chocolade au bain-marie smelten en voegt daarbij enkele centiliters water toe.

- U kunt de chocolade met likeur of sterke drank aromatiseren. Gebruik ongeveer 5cl likeur voor 500g chocolade.

Gewenst aroma	Wij raden aan
- Sinaasappel	- Grand Marnier / Cointreau
- Koffie	- Kahlua / Sterke koffie
- Pepermunt	- Pepermuntlikeur / Get 27
- Kokosnoot	- Kokoslikeur / Malibu coco

- U kunt ook kaneel, koffie extract, amandelextract, etc. toevoegen.

CHOCOLADE MOULAGES

- Vul de aardewerken kom met 200 à 400 g in stukjes gebroken chocolade.

- Plaats de deksel op de kom en laat de chocolade gedurende ongeveer 5 minuten smelten.

- Neem de deksel af en meng het geheel met een garde.

- Breng de deksel weer op zijn plaats.

- Blijf uw chocolade in de gaten houden en regelmatig omroeren.

- De chocolade zal na ongeveer 20 à 25 minuten geheel gesmolten zijn (dit hangt af van het type en de hoeveelheid chocolade).

NB: Om de smaak en pit van de chocolade te behouden is het bijzonder belangrijk dat deze niet bij te hoge temperaturen smelt (maximaal 35°C). Uw apparaat regelt de smelttemperatuur zodanig dat alle kenmerken van uw chocolade behouden blijven.

- Wij raden af een weinig vloeistof toe te voegen (water, melk, room of olie…) omdat dit de chocolade week zal maken waardoor ze moeilijk uit de vorm te halen wordt.

- Wanneer de chocolade mooi egaal gesmolten is gebruikt u een pollepel om de door u gekozen vormen te vullen.

- Het is belangrijk dat de vormen tot bovenaan gevuld zijn en dat het oppervlak van de chocolade mooi glad is.

- Zet uw vormen nu op een koele, droge plek zodat de chocolade kan harden.

- De chocolade dient ongeveer 2 uur te harden, maar dit kan verschillen naar gelang het type gebruikte chocolade, het al dan niet toevoegen van vloeistoffen en de opslagplaats.

- Wanneer de chocolade goed uitgehard en droog is kunt u deze uit de vormen halen door zachtjes op de vormen te kloppen.

TIPS

De accessoires

- Verschillende vormen: schelpen, lolly's, bloemen… (*)

- Pollepel: voor het vullen van de vormen.

- Zuigfles: voor geraffineerde decors en details.

- Witte vork en lepel: om de voedingsmiddelen die u niet kunt doorboren (kleine koekjes, amandelen…) te dompelen.

- Zakjes voor het bewaren van uw chocolaatjes.

(*)lijst is niet bindend, kan zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden.

Versiering

- Alvorens de chocolade in de vormen te gieten kunt u de bodem van de vormen versieren met praline, hagelslag of geraspte kokosnoot…

- Wanneer de chocolaatjes eenmaal uitgehard zijn kunt u ze versieren met gesmolten melkchocolade of witte chocolade met behulp van de zuigfles.

- Naast 'massieve' chocolaatjes kunt u ook gevulde chocolaatjes maken:

- Doe de chocolade smelten zoals hierboven aangegeven.

- Wanneer de chocolade eenmaal goed gesmolten is smeert u de bodem van uw vorm in zodat de details goed zichtbaar worden.

- Vul de vormen tot aan de rand.

- Laat 15/20 minuten staan en keer de vormen vervolgens om boven een schaal zodat de binnenste chocolade uit de vormen komt. Laat de chocolaatjes op een rooster ondersteboven om goed uit te druipen.

- Houdt de overgebleven chocolade goed warm.

- Laat deze chocoladekorst ongeveer 45 minuten harden.

- Vul de chocolaatjes met uw favoriete lekkernijen: hazelnoten, stukjes gekonfijte sinaasappelschil, kersenzuurtjes met kirsch (uitgelekt), ganache (een soort chocoladepasta), melkgelei, stukjes noga, …

- Laat ongeveer 15 minuten drogen en bedek vervolgens met gesmolten chocolade.

- Strijk het oppervlak van de chocolaatjes glad en laat ongeveer 2 uur op een koele, droge plek drogen.

- Wanneer de chocolaatjes eenmaal goed droog en hard zijn haalt u ze uit de vormen door zachtjes op de vormen te kloppen.

ONDERHOUD

- Voer onderhoudshandelingen alleen uit wanneer het apparaat van de netspanning afgesloten en geheel afgekoeld is.

- Gooi de chocoladerestjes in de vuilnisbak (niet in uw spoelbak gieten, bij het uitharden zal de chocolade uw afvoer doen verstoppen).

- De aardewerken kom, de deksel en kelkjes kunnen in de vaatwasmachine.

- De overige elementen (vormen, vorken pollepel, zuigfles…) wast u met warm sop.

- Veeg buiten- en binnenkant van het verwarmingselement met een vochtige spons af, absoluut niet in water onderdompelen.

NB: Wij bevelen aan deze reinigingshandelingen na elk gebruik uit te voeren, anders kunnen afgekoelde restjes chocolade alleen met veel moeite verwijderd worden

Opmerkingen

- De garantie wordt op het bijgevoegd garantiebewijs beschreven. Normale slijtage wordt niet door de garantie gedekt. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die het gevolg zijn van onjuist, oneigenlijk, verkeerd, onredelijk, niet conform aan de gebruiksaanwijzing gebruik of installatie of door reparaties die door niet als vakbekwaam erkende personen werden uitgevoerd.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik

- Te veel alcohol is schadelijk voor de gezondheid, alleen met mate consumeren

---

SCHOKOLADEN FONDUE FONTÄNE

Technische Merkmale

Nennspannung : 230 V ~ 50 Hz

Elektrische Leistung : 70 W

Sie haben ein Produkt der Marke Siméo gekauft. Dieses Gerät wurde sorgfältig durchdacht und zahlreichen Kontrollen und Tests unterzogen.
Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie unserer Marke entgegenbringen, und hoffen, dass das Gerät Sie voll und ganz zufrieden stellen wird.
Bitte lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung aufmerksam und ganz durch, bevor Sie Ihr Gerät benutzen. Bewahren Sie sie auf, denn Sie könnten sie in der Zukunft noch einmal benötigen.

Beschreibung des Geräts (Seite 2)

1. Deckel
2. Heizelement
3. Ein-Aus-Anzeige
4. Keramikschüssel

BESONDERE SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN

- Achtung! Dieses Gerät ist kein Spielzeug!

- Setzen Sie das Gerät nicht zusammen, während das Heizelement eingeschaltet ist.

- Benutzen Sie das Gerät nicht ohne seine Keramikschüssel.

- Geben Sie keine Lebensmittel (flüssig / fest) direkt in das Heizelement.

- Wenige Minuten nach dem Einschalten des Geräts werden die Schüssel, der Deckel und das Heizelement heiß. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen!

- Von der Verwendung von anderen Formen als den mit dem Gerät mitgelieferten raten wir ab.

- Reinigen Sie die Formen nicht in der Spülmaschine.

- Bringen Sie in diesem Gerät nur Schokolade zum Schmelzen.

- Wenn Ihre Haut mit den heißen Teilen des Geräts in Kontakt kommt, halten Sie die Verbrennung unter einen sehr kalten Wasserstrahl und rufen Sie einen Arzt zu Hilfe.

- Stellen Sie das Gerät nicht um, solange es eingeschaltet ist.

- Ziehen Sie vor jedem Wartungs- oder Reinigungsvorgang den Netzstecker aus der Steckdose. Stecken Sie das Gerät auch aus, wenn es nicht verwendet wird.

- Achten Sie darauf, dass das Gerät immer auf einer ebenen, stabilen und ausreichend großen Fläche steht.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt.

- Räumen Sie das Gerät nicht auf, solange es noch warm ist. Lassen Sie es zuerst offen stehen, bis es ganz abgekühlt ist.

- Benutzen oder verstauen Sie das Gerät nicht auf einer warmen Fläche wie Kochfeld, Backofen…

- Benutzen Sie das Gerät nicht als Zusatzheizung.

- Legen Sie keine leicht brennbaren Materialien wie Papier, Pappe, Kunststofffolie usw. in das Gerät.

- Benutzen Sie das Gerät nicht unter einem Oberschrank oder Regalbrett oder in der Nähe von leicht brennbaren Materialien (Vorhänge, Papier, Pappe…).

- Benutzen Sie das Gerät nicht direkt auf einem weichen Untergrund (Tischtuch,…).

- Stellen Sie das Gerät nicht direkt auf eine empfindliche Oberfläche (Glastisch, Holzmöbel…).

- Bewahren Sie in oder auf dem Möbelstück, auf dem das Gerät benutzt wird, keine leicht brennbaren Produkte auf.

- Falls das Gerät zu brennen anfangen sollte, gießen Sie kein Wasser darauf, sondern ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.

- Das Gerät ist nicht zum Einbau geeignet.

- Lassen Sie das Gerät nicht eingeschaltet laufen, wenn Sie es nicht mehr benötigen. Vergewissern Sie sich, dass es ausgeschaltet ist, wenn Sie es nicht benutzen, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

ALLGEMEINE SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die private Benutzung bestimmt.

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, um von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (oder Kindern) oder von unerfahrenen oder unwissenden Personen benutzt zu werden, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt werden oder vorher die für den Gebrauch des Geräts notwendigen Anweisungen erhalten haben.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Das Gerät niemals ohne Aufsicht in Betrieb lassen.

- Teile der Verpackung (Plastikbeutel, Styroporteile,…) niemals in Reichweite von Kindern lassen, dies sind mögliche Gefahrenquellen.

- Das Gerät niemals in Wasser oder irgendeine andere Flüssigkeit eintauchen.

- Das Gerät nur an einer Steckdose einstecken, die den Sicherheitsvorschriften entspricht und die geerdet ist.

- Überprüfen Sie, dass die Netzspannung den auf dem Etikett unter dem Gerät angegebenen Stromdaten entspricht.

- Falls ein Verlängerungskabel notwendig sein sollte, benutzen Sie bitte ein Verlängerungskabel mit integrier-

ter Erdung und einer ausreichenden Nennspannung für die Stromversorgung. Wir empfehlen Ihnen, Produkte mit dem NF-Zeichen zu verwenden.

- Überprüfen Sie vor jeder Benutzung, dass das Netzkabel in einem perfekten Zustand ist.

- Ziehen Sie nicht am Netzkabel oder am Gerät selbst, um es auszustecken.

- Bei einer Panne oder mangelhaftem Funktionieren ist es gefährlich, wenn Sie versuchen, das Gerät selbst zu reparieren oder das Netzkabel selbst auszutauschen. Beauftragen Sie damit immer einen Fachmann eines zugelassenen Siméo-Kundendienstzentrums. Dieses ist auch für den Wechsel des Stromkabels zuständig.

Setzen Sie das Gerät nicht den Einflüssen des Wetters aus (Frost, Regen, Sonne, …).

- Verwenden Sie nur die Zubehörteile, die mit dem Gerät mitgeliefert wurden, andernfalls könnte es beschädigt werden.

- Verwenden Sie das Gerät nicht zu einem anderen Zweck als zu dem, für den es bestimmt ist.

- Überprüfen Sie, dass die Elektroinstallation für die Stromversorgung des Geräts ausreichend ist.

- Um eine Überlastung des Stromnetzes zu vermeiden, müssen alle anderen Geräte mit hohem Stromverbrauch im selben Stromkreislauf ausgesteckt werden.

- Ziehen Sie den Netzstecker in den folgenden Fällen:

. Vor jeder Manipulation von Zubehörteilen

. Vor jeder Manipulation von Lebensmitteln

. Vor der Reinigung

. Bei einer Störung oder einem fehlerhaften Betrieb

. Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird

BEI DER ERSTEN BENUTZUNG

- Packen Sie das Gerät aus.

- Reinigen Sie die verschiedenen Elemente und Zubehörteile mit Ausnahme des Heizelements mit warmem Wasser, in das Sie ein paar Tropfen Geschirrspülmittel gegeben haben.

- Wischen Sie mit einem feuchten Schwamm über die Innenseite und die Außenseite des Heizelements.

- Trocknen Sie diese verschiedenen Teile sorgfältig ab.

INBETRIEBNAHME

- Setzen Sie die Keramikschüssel (4) in das Heizelement (2) ein.

- Setzen Sie den Deckel auf (1).

- Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose. Das Gerät schaltet sich nun automatisch sofort ein.

- Die Ein-Aus-Anzeige (3) leuchtet auf.

DAS SCHOKOLADEFONDUE

- Geben Sie 200 bis 400 g in Stücke gebrochene Schokolade in die Keramikschüssel.

- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel und lassen Sie die Schokolade rund 5 Minuten lang schmelzen.

- Nehmen Sie den Deckel ab und rühren Sie die Masse mit einem Schneebesen durch.

- Setzen Sie den Deckel wieder auf.

- Überwachen Sie den Schmelzvorgang und rühren Sie die Schokolade regelmäßig durch.

- Die Schokolade braucht rund 20 bis 25 Minuten, bis sie vollständig geschmolzen ist (diese Dauer kann je nach Menge und Art der Schokolade abweichen).

Hinweis: *Um die geschmacklichen Eigenschaften und das Aroma der Schokolade zu bewahren, ist es besonders wichtig, dass sie nicht bei zu hohen Temperaturen geschmolzen wird (maximal 35°C). Ihr Gerät stellt die Schmelztemperatur von selbst so ein, dass alle Qualitäten der Schokolade erhalten bleiben.*

- Falls Sie es für notwendig halten, können Sie ein wenig warmes Wasser, warme Milch oder Sahne oder ein wenig Öl hinzugeben, damit die Schokolade flüssiger wird.

- Genießen Sie Ihr Schokoladefondue zum Beispiel mit:

. frischen Obststücken (Birnen, Bananen, Grapefruit, Karambole (Sternfrucht),…),

. Trockenobst oder kandierten Früchten (Datteln, Feigen, Dörrpflaumen, Haselnüsse,…),

. Hefezopf oder Kuchen (Lebkuchen, Makronen, Baiser, Sandkuchen, Muffins,…),

. Marshmallows, Nougat,…

- Sie können Ihre Fruchtstücke oder süßen Versuchungen, nachdem Sie sie in Schokolade getaucht haben, noch in Kokosflocken, bunten Zuckerstreuseln, weißen Schokoladenspänen, … wälzen.

Hinweis: *Um einen festen Schokoladenüberzug über Ihren Fruchtstücken zu erzielen, frieren Sie diese mindestens eine Stunde lang im Gefrierfach ein. Nehmen Sie sie dann erst im letzten Moment aus dem Gefrierfach. Beim Eintauchen der Fruchtstücke in die warme Schokolade wird diese an der Oberfläche hart und bildet einen festen Überzug.*

WIEDERVERWENDUNG DER SCHOKOLADE

Wenn nach Ihrem Fondue Schokolade übrig bleibt, können Sie diese noch einmal verwenden. Bewahren Sie die Schokolade dann an einem kühlen, trockenen Ort auf.

Bei der nächsten Verwendung bringen Sie die Schokolade im Wasserbad zum Schmelzen, nachdem Sie ein paar Zentiliter Wasser hinzugegeben haben.

Sie können die Schokolade mit Likör oder anderen Spirituosen aromatisieren. Geben Sie zu 500g Schokolade rund 5cl Likör hinzu.

Gewünschtes Aroma	Wir empfehlen Ihnen
- Orange	- Grand Marnier / Cointreau
- Kaffee	- Kahlua / starker Kaffee
- Minze	- Minzlikör / Get 27
- Coco	- Kokosnusslikör / Malibu coco

Sie können auch Zimt, Kaffeeextrakt, Mandelextrakt usw. hinzugeben.

GEGOSSENE SCHOKOLADENMOTIVE

- Geben Sie 200 bis 400 g in Stücke gebrochene Schokolade in die Keramikschüssel.

- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel und lassen Sie die Schokolade rund 5 Minuten lang schmelzen.

- Nehmen Sie den Deckel ab und rühren Sie die Masse mit einem Schneebesen durch.

- Setzen Sie den Deckel wieder auf.

- Überwachen Sie den Schmelzvorgang und rühren Sie die Schokolade regelmäßig durch.

- Die Schokolade braucht rund 20 bis 25 Minuten, bis sie vollständig geschmolzen ist (diese Dauer kann je nach Menge und Art der Schokolade abweichen).

Hinweis: *Um die geschmacklichen Eigenschaften und das Aroma der Schokolade zu bewahren, ist es besonders wichtig, dass sie nicht bei zu hohen Temperaturen geschmolzen wird (maximal 35°C). Ihr Gerät stellt die Schmelztemperatur von selbst so ein, dass alle Qualitäten der Schokolade erhalten bleiben.*

- Wir raten Ihnen ab, eine Flüssigkeit (Wasser, Milch, Sahne, Öl,…) hinzuzugeben, weil dadurch die Schokoladenmotive weich bleiben und schwer aus der Form zu nehmen sind.

- Wenn die Schokolade vollkommen geschmolzen ist, füllen Sie die Formen Ihrer Wahl mit dem Schöpflöffel.

- Es ist wichtig, dass die Formen bis an den Rand gefüllt sind und dass die Oberfläche der Schokolade glatt ist.

- Lassen Sie Ihre Formen dann an einem kühlen, trockenen Ort abkühlen, damit die Schokolade fest wird.

- Es dauert rund 2 Stunden, bis die Schokolade ganz fest ist. Diese Zeit kann jedoch entsprechend der Art der verwendeten Schokolade, der Hinzufügung von Flüssigkeit und dem Ort des Erkaltens abweichen.

- Wenn die Schokoladenmotive schön fest und trocken sind, nehmen Sie sie aus den Formen, indem Sie von hinten leicht darauf klopfen.

HINWEISE

Die Zubehörteile

- Verschiedene Formen: Muscheln, Lutscher, Blumen,… (*)

- Schöpflöffel: zum Füllen der Formen.

- Fläschchen: für feine Verzierungen und Details.

- Weiße Gabel und weißer Löffel: Zum Eintauchen der Lebensmittel, die sich nicht aufspießen lassen (Kekse, Mandeln,…).

- Beutel für die Aufbewahrung Ihrer Schokolade.

(*) diese Liste ist unverbindlich und kann ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Verzierungen

- Sie können den Boden der Formen mit Krokant, bunten Zuckerstreuseln, Kokosflocken usw. verzieren, bevor Sie die Schokolade in die Formen gießen.

DEUTSCH

- Wenn die Schokoladenmotive fest sind, können Sie sie mit dem Fläschchen mit geschmolzener Milchschokolade oder weißer Schokolade verzieren.

- Außer „vollen" Schokoladenmotiven können Sie auch gefüllte Schokoladepralinen herstellen:

1/ Bringen Sie die Schokolade wie oben beschrieben zum Schmelzen.

2/ Wenn die Schokolade flüssig ist, streichen Sie den Boden der Form mit dem Finger aus, damit alle Details sorgfältig ausgeführt sind.

3/ Streichen Sie die Formwände bis oben aus.

4/ Lassen Sie die Schokoladeschalen 15 bis 20 Minuten fest werden und kippen Sie die Formen dann über einer Schüssel um, so dass die überflüssige Schokolade aus den Formen tropft. Lassen Sie die Schokoladeformen auf einem Gitter abtropfen.

5/ Halten Sie die restliche Schokolade warm.

6/ Lassen Sie die Schokoladeschalen rund 45 Minuten fest werden.

7/ Dann geben Sie die gewünschte Füllung in die Schokoladeschalen: Haselnüsse, kandierte Orangenschalen, in Kirschlikör eingelegte Kirschen (abgetropft), Noisette-Füllung, Milchkonfitüre, Nougat-Splitter, …

8/ Lassen sie die Pralinen weitere 15 Minuten trocknen und decken Sie dann die Füllung mit geschmolzener Schokolade ab.

9/ Glätten Sie die Oberfläche der Pralinen und lassen Sie sie ca. 2 Stunden an einem kühlen, trockenen Ort fest werden.

10/ Wenn die Pralinen schön trocken und fest sind, nehmen Sie sie aus der Form, indem Sie vorsichtig auf die Rückseite der Formen klopfen.

WARTUNG

- Führen Sie die Wartungsvorgänge nur aus, wenn das Gerät ausgesteckt und vollkommen abgekühlt ist.

- Entleeren Sie die restliche Schokolade in den Mülleimer (gießen Sie sie nicht in das Spülbecken, da dieses durch die fest werdende Schokolade verstopft würde).

- Die Keramikschüssel, ihr Deckel und die Schalen können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

- Reinigen Sie die anderen Zubehörteile (Formen, Gabeln, Schöpflöffel, Fläschchen,…) mit warmem Wasser mit ein wenig Spülmittel.

- Wischen Sie das Heizelement innen und außen mit einem feuchten Schwamm ab. Tauchen Sie es nicht in Wasser ein!

Hinweis: *Wir empfehlen Ihnen, diese Reinigung nach jeder Benutzung durchzuführen, da erkaltete Schokoladenreste schwer zu entfernen sind.*

HINWEIS

- Die Garantiebedingungen sind auf dem beiliegenden Garantieschein genannt. Die Garantie deckt nicht den normalen Verschleiß. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch falsche, ungeeignete, fehlerhafte, unvernünftige Benutzung, Benutzung ohne Einhaltung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung oder von nicht qualifiziertem Personal ausgeführte Reparaturen verursacht werden.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die private Benutzung bestimmt.

- Alkoholmissbrauch gefährdet die Gesundheit, konsumieren Sie alkoholhaltige Getränke nur in Maßen.

NOTE